

Risotto d'espàrrecs, pèsols i gambes

La cuina italiana té grans plats, i el risotto n'és un que ofereix un munt de possibilitats i combinacions. Aquesta mena de mar i muntanya està boníssim! Bon profit, culinaris!



Racions: 4

Taula d'ingredients:

350 g arròs Arbori (o Carnaroli)
1 litre brou concentrat
250 g espàrrec de marge
100 g pèsols
12 gamba (o llagostins)
1 ceba (de mida grossa)
250 ml vi blanc
oli d'oliva verge extra
mantega
formatge Parmesà
sal
pebre

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Treure el cap a les gambes, pelar-les i treure el budell amb un escuradents o un ganivet. No tirar caps ni closques PAS 2 / En una paella a foc viu amb una mica d'oli, fer tomba i tomba les gambes. Retirar i daurar els caps i les closques amb una mica més d'oli si

cal PAS 3 / Afegir el brou vegetal i arrencar el bull. Coure uns minuts i passar pel colador xinès aixafant els caps per treure'n tot el suc. Reservar el brou PAS 4 / Pelar i picar una ceba finament. Sofregir en una paella amb una nou de mantega i una mica d'oli. Salar lleugerament i coure a foc mig, remenant de tant en tant PAS 5 / Quan la ceba transparenti, afegir el vi i deixar reduir a foc viu, fins a que quasi no quedi líquid PAS 6 / Mentrestant, reservar les puntes dels espàrrecs, tallar les tijes a trossets i saltar en una paella a foc viu i per separat. Primer les puntes i després la resta. Reservar PAS 7 / Incorporar l'arròs i sofregir uns minuts sense deixar de remenar. Posar a bullir el brou en un cassó a banda PAS 8 / Afegir els espàrrecs trossejats i anar remullant l'arròs amb el brou calent, de mica en mica, esperant que es vagi absorbint. El temps total de cocció pot ser d'uns 18 minuts PAS 9 / Quan manquin uns minuts per acabar l'arròs, afegir els pèsols pelats, que hauran de ser molt tendres. En cas contrari, incorporar abans. Quan l'arròs estigui quasi acabat, afegir Parmesà en pols i una mica de mantega. Remenar, tastar i rectificar si cal. Si fem curt de brou, es pot acabar amb aigua, però també haurà d'estar bullint a banda

Classificació per temps: Mig

Classificació per preu: Assequible

Classificació per dificultat: Difícil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/risotto-desp%C3%A0rrecs-p%C3%A8sols-i-gambes>